



## Possibili aggiunte e sostituzioni

### **Antipasti:**

- Prosciutto crudo di San Daniele all' Aceto Balsamico con Pecorino e Tartre di Cedro
- Culatello all' Aceto Balsamico con Pecorino e Tartre di Cedro
- Cialda di Parmigiano con Vitello Tonnato
- Involtino al Forno di Melanzane e Pancetta su Colata di Pomodoro
- Carpaccio di Manzo al Limone e Bresaola alla Crema di Ricotta e Noci
- Speck dell' Alto Adige e Insaccato Nostrano con Crema al Tartufo e Pecorino
- Pompelmo e Bresaola alla Gritti in Barchetta

### **Primi**

- Risotto Carnaroli mantecato alla Sbiraglia
- Risotto Carnaroli mantecato al Radicchio Trevigiano e Raboso
- Risotto Carnaroli mantecato ai Porcini (o Chiodini)
- Gnocchetti di Patate alla Panna, Sauris e Selvatica
- Gnocchetti di Patate al Sugo di Cappone
- Gnocchetti di Patate al Sugo d' Anatra
- Materassino di Lasagne al Sauris e Radicchio Trevigiano
- Materassino di Lasagne allo Stufatino di Manzo
- Materassino di Lasagne ai Porcini (o Chiodini)

### **Secondi:**

- Scaloppa al Porto
- Scaloppa allo Chardonnay
- Scaloppa alla Boscaiola
- Varietà di Carne ai Ferri (Pollo, Braciole, Costolette e Salsicce)
- Faraona Arrosta su Salsa Pevarada
- Stracotto di Manzo al Merlot
- Tagliata di Manzo con Rucola e Pomodorini
- Carrè di Vitello in Crema di Porcini

### **Dessert:**

- Sorbetto al Limone
- Sorbetto alla Mela Verde
- Sorbetto alla Liquirizia
- Sorbetto al Limone e Cedro





- Insalata di Frutta fresca con Gelato
- Fior di Crema con Frutti di bosco
- Gelato Fior di Panna con Frutti di bosco
- Barchetta d'Ananas al Grand Marnier
- Dolce "Millefoglie"
- Dolce "Bavarese alla Frutta"
- Dolce "Foresta Nera"
- Dolce "Tiramisù"
- Dolce "Meringata"

### **Aperitivo in tavola**

- Prosecco Spumante Extra Dry (oppure Grapariol oppure Rosato) e Cocktail Analcolico Esotico
- Baccalà Mantecato su Goccia di Polenta (oppure Seppioline e Palombo di Laguna Dorati)  
(oppure Sopressa Calda di Casada su Goccia di Polenta)

### **Aperitivo in piedi in sala (in apposito spazio)**

- Prosecco Spumante Extra Dry (oppure Grapariol oppure Rosato) e Cocktail Analcolico Esotico
- Crostini al Salmone affumicato (oppure Crostini Capricciosi in Varietà)
- Bruschetta ai Pomodorini Pugliesi
- Bocconcini all'Oliva
- Baccalà Mantecato su Goccia di Polenta (oppure Seppioline e Palombo di Laguna Dorati)  
(oppure Sopressa Calda di Casada su Goccia di Polenta)

